

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Labu kuning atau labu parang (*Cucurbita moschata*, Duch) dapat tumbuh dengan baik di Indonesia sehingga ketersediaannya berlimpah ruah. Labu kuning memiliki daging buah sangat tebal yang digunakan sebagai cadangan makanan dan dapat dimanfaatkan dalam pengolahan pangan. Menurut Douglas (1982), daging buah labu kuning memiliki rasa manis dan aroma khas yang disumbangkan komponen aroma dari labu kuning yaitu 2,6 nona dienal, serta warna kuning yang menarik karena kandungan vitamin A yang tinggi yaitu sebesar 180 SI/100 g buah segar (Direktorat Gizi Depkes RI, 1996). Pada saat panen, jumlah labu kuning sangat berlimpah sehingga harga labu kuning menurun, sedangkan pemanfaatannya sendiri masih sangat terbatas. Pada umumnya labu kuning hanya dikonsumsi dalam bentuk sudah dikukus dan digunakan dalam campuran kolak atau manisan, sehingga pemanfaatannya perlu ditingkatkan.

Selai labu kuning merupakan salah satu upaya pemanfaatan labu kuning agar menjadi produk yang lebih dapat diterima oleh konsumen. Pengolahan labu kuning sebagai selai buah ini juga merupakan upaya diversifikasi produk pangan, meningkatkan umur simpan labu kuning, serta meningkatkan nilai ekonomis bahan dasar. Warna kuning cerah dari labu kuning juga merupakan kelebihan bahan pangan tersebut untuk diolah menjadi selai buah karena akan memberikan warna yang menarik pada produk selai buah.

Selai buah menurut Standar CODEX (CODEX Stan 79-1981) merupakan produk yang berbahan baku seluruh bagian buah, bagian dari buah, bubur buah, atau *fruit puree* dengan atau tanpa penambahan sari buah/konsentrat buah, dicampur dengan pemanis golongan karbohidrat, dengan atau tanpa penambahan air dan diproses hingga diperoleh konsistensi yang sesuai. Bahan dasar yang baik untuk proses pembuatan jam yaitu buah-buahan yang telah matang dan memiliki daging buah yang lembut (Susanto, 1993). Untuk memperoleh hasil akhir yang diinginkan dalam pembuatan selai buah labu kuning, selain ditentukan oleh asam dan gula, juga ditentukan oleh pektin yang berfungsi sebagai bahan pembentuk gel.

Penelitian ini akan menggunakan limbah kulit jeruk besar (*Citrus grandis Osbeck*) sebagai sumber pektin dalam pembuatan produk selai labu kuning. Kulit jeruk ini memiliki substansi pektat yang penting sebagai bahan pembentuk gel. Bagian dari kulit jeruk yang akan dimanfaatkan adalah kulit bagian dalam atau biasa disebut *albedo*. Dalam pemanfaatannya sebagai sumber pektin dalam pembuatan selai labu kuning, *albedo* jeruk *Citrus grandis Osbeck* memiliki beberapa keuntungan antara lain pemanfaatan limbah berupa kulit jeruk, tersedianya pektin dengan persentase yang cukup tinggi pada *albedo* jeruk besar sehingga tidak perlu adanya penambahan pektin lagi dari luar, serta dapat menambah massa selai buah labu kuning.

1.2 Rumusan Masalah

Labu kuning tidak dapat menghasilkan selai dengan baik karena kurangnya kemampuan pembentukan gel sehingga memerlukan penambahan pektin dari luar.

1.3 Tujuan Penelitian

- Mengetahui pengaruh konsentrasi penggunaan *albedo* jeruk *Citrus grandis Osbeck* terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik selai labu kuning sehingga dapat menghasilkan produk selai labu kuning yang dapat diterima oleh konsumen.

1.4 Manfaat Penelitian

Bagi ilmu pengetahuan:

- Tersedianya informasi tentang penggunaan labu kuning dan kulit jeruk *Citrus grandis Osbeck* untuk pembuatan selai serta sifat-sifatnya.

Bagi masyarakat;

- Alternatif diversifikasi produk olahan labu kuning.
- Pemanfaatan limbah kulit jeruk *Citrus grandis Osbeck*.